

Puré de boniato orgánico con jabalí



Ingredientes

Ingredientes para 10 porciones:

2 kg de boniato orgánico Ardo

1 kg de calabaza orgánica en dados (nuez blanca) Ardo

1 kg de boniatos orgánicos en dados Ardo

250 g de cebolla orgánica en dados Ardo

30 g de perejil orgánico Ardo

1,5 kg de jabalí asado

500 ml de caldo de verduras orgánicas

500 ml de caldo de carne de caza

50 g de mantequilla orgánica

Corazones de lechuga

Sal y pimienta

Modo de preparación

1. Guise la cebolla a fuego lento con un poco de mantequilla. Añada el boniato, la calabaza y las patatas y deje guisar a fuego lento. Agregue el caldo de verduras y déjelo cocer tapado.
2. Haga un puré y sazone con sal y pimienta. Mezcle el perejil en el puré y añada una nuez de mantequilla si fuera necesario.
3. Sazone el asado con sal y pimienta y dore bien todas las partes a temperatura alta. Continúe asando (30 minutos por kilo) con el horno precalentado a 180 °C.
4. Sirvalo con el caldo de carne de caza y un corazón de lechuga asado.

Alérgenos

Milk



We preserve nature's gifts